



## 愛媛県今治市の“車輪型”スイーツがクリスマス限定で“リース型”スイーツに!? **クリスマス今治ブレスト 期間限定発売**

### 家族や友人と楽しめるホールサイズも登場

“自転車のまち”愛媛県今治市の新たなご当地スイーツ「今治ブレスト（読み：バリブレスト）」に、期間限定でクリスマス仕様の今治ブレスト「クリスマス今治ブレスト」が登場します。計9店舗（8種類）がそれぞれの想いやアイデアでクリスマス仕様に様変わりした今治ブレストは、シュークリームやパフェなど一人で楽しめるサイズから、家族や友人と分け合えるホールサイズまでバリエーション豊か。ぜひ各店舗ごとに異なる味わいやデザインを堪能してみてください。



クリスマス今治ブレスト

#### ■今治ブレストとは

今治ブレスト（読み方：バリブレスト）とは、世界最古のサイクリングイベント「パリ・プレスト・パリ」にちなんだ自転車の車輪（リング状）のフランス銘菓「パリ・プレスト」に着想を得て、今治産のフルーツなどを使用し、今治市内のお店が販売するスイーツです。今治市には、“サイクリストの聖地”と呼ばれる「瀬戸内しまなみ海道」が通っており、全国のみならず世界から多くのサイクリストが訪れます。一方で、今治市内を自転車で楽しんで巡れるスポットが少ないことがこれまでの課題でした。そこで、市内観光を盛り上げ、より多くの方に今治を訪れて頂くために、2019年4月に新ご当地グルメとして今治ブレストが誕生しました。2020年11月現在、市内13店舗にて展開しており、各店舗それぞれに異なる味や見た目が楽しめます。

<今治ブレスト基本コンセプト>

- ①自転車の車輪をイメージさせるリング状のスイーツ
- ②今治産の食材を使っている
- ③今治市とのかかわりのあるお店で販売する

## ■各店舗のクリスマス今治プレスト

### Baikal (バイカル)

伯方の塩を使ったシューは、生地をしっかりと焼いているためカリッと香ばしく、一緒に焼き上げたアーモンドがパリパリとさらに心地よい食感を与えています。通常の今治プレストを大きくした約14cmのファミリーサイズでありながら、単純に大きさの違いだけにならないのは、ぜいたくに使った今治産のフレッシュなイチゴと濃厚で滑らかなカスタードクリーム、ふんわりと軽い生クリームが絶妙のバランスで調和しているから。繊細なチョコレートの飾りもシェフの手によるものです。本場フランスで身に着けたセンスが美しいデザインにも生きています。口に運ぶたびに幸せがこぼれる、クリスマスならの味を楽しんで。



#### 【商品情報】

金額 : 3,200円 (税込)  
販売期間 : 11月27日～12月17日まで (予約のみ)  
販売個数 : 限定30台  
販売形式 : 予約販売  
サイズ : 約14cm

#### 【店舗情報】

住所 : 今治市常盤町5丁目5-26  
電話番号 : 0898-22-5516  
営業時間 : 6:30～19:00  
定休日 : 日曜日

### Barrel coffee&roasters (バレルコーヒーアンドロースターズ)

ラズベリーの赤と針葉樹に見立てたローズマリーの緑。粉糖の雪が舞うロマンチックなクリスマスが、お皿の上にさり気なく表現されています。こだわりの一つは、アイスクリームに添えられたレーズン。今治の地酒・山丹正宗(八木酒造部)の日本酒で煮込んだラムレーズンならぬ日本酒レーズン。アルコール分はしっかり飛ばしていますが、日本酒の風味が後からふわっと香ります。洋酒とドライフルーツたっぷりのドイツのクリスマスのお菓子・シュトレンからヒントを得たアイデアです。生クリームを加えたココのあるバニリアイスにふくら大粒のレーズン、生地から手作りしているさくとしたパイの食感が調和した逸品で、お店のコーヒーともベストマッチです。



#### 【商品情報】

金額 : 500円 (税込)  
販売期間 : 12月2日～12月25日  
販売個数 : なくなり次第終了  
販売形式 : 今治プレストは店内飲食のみ

#### 【店舗情報】

住所 : 今治市北高下1丁目4-44  
電話番号 : 0898-33-1017  
営業時間 : 11:00～21:00 (日曜日のみ11:00～18:00)  
定休日 : 月曜日

### “A cup of...ナカムラコーヒー

リースに見立てたパイがちょこんと乗った、パフェスタイルのオシャレな今治プレスト。今治産のブルーベリージャムに、ラズベリーとピスタチオ、赤と緑のクリスマスカラーが目を引きまします。アイスクリームの下に隠れているのは、ピスタチオペーストが練りこまれたクリームチーズ。シンプルなバニリアイスがココのあるクリームチーズを引き立て、サクサクのシリアルと相性バツグン。グラスの底からは今治産ライムのジュレが現れ、やわらかな酸味で全体をさっぱりとまとめます。甘さ控えめのパフェで、誰もがおいしく味わえるスイーツを目指したというマスターの言葉どおり、大人も子ども喜ぶ今治“パフェ”プレストです。



#### 【商品情報】

金額 : ドリンクとセットの場合はドリンク代+550円(税込)、単品750円(税込)  
販売期間 : 12月1日～12月25日  
販売個数 : -  
販売形式 : 今治プレストは店内飲食のみ

#### 【店舗情報】

住所 : 今治市常盤町3丁目5-2  
電話番号 : 0898-52-7700  
営業時間 : 8:00～19:00  
定休日 : 水曜日

## HINATA Sweets（ひなたスイーツ）

イチゴのショートケーキの土台に、ふわりと焼き上げたりす型の大きなシュー！ その名も「今治プレストのクリスマスリースケーキ」です。シューの中には濃厚なカスタードクリームと軽い味わいの純生クリーム、そしてジューシーなイチゴ。おいしさの基本は厳選された素材から始まるというシェフの信念のもと、小麦粉やバター、卵など主要な材料は国内産にこだわり、ふんだんに使われたイチゴはもちろん今治産。シュー生地には伯方の塩が使われています。コーティングしたチョコレートの上にはサンタクロースをはじめクリスマスの仲間たちが楽しげに踊ります。子どもたちの喜ぶ顔が目に見え、おいしく楽しいクリスマスにぴったりの今治プレストです。



### 【商品情報】

金額	: 4,000円（税込）
販売期間	: 12月1日～12月17日（予約のみ）
販売個数	: 限定20台
販売形式	: 予約販売
サイズ	: 15cm・5号

### 【店舗情報】

住所	: 今治市高市甲112-12
電話番号	: 0898-52-7772
営業時間	: 10:00～19:00
定休日	: 日曜日

## 西洋菓子ツカサ

貴重な今治産のクルミにフランス産の大粒の洋栗を使ったマロングラッセで美しくデコレーションされた、華やかな今治プレスト。今治らしく、サイクリングするサンタとトナカイのチョコレートが楽しげに彩りを添えます。ココア風味のシュー生地にサンドされているのは、クルミとチョコレートをぜいたくに使った濃厚なクリームと、さわやかな酸味のカシスクリーム。ウエハースのような軽いフィアンティーヌのサクサクした食感がアクセントとなって、濃厚な2つのクリームが口の中で溶け合います。チョコレート色とカシスの紫、黄金色クルミとマロングラッセ。シックなデザインが大人のクリスマスにぴったりです。シェフが腕をふるうワンランク上の今治プレストで、特別な一日をお過ごしください。



### 【商品情報】

金額	: 7,020円（税込）
販売期間	: 12月10日～12月25日（予約は12月20日まで）
販売個数	: 限定30台
販売形式	: 予約販売
サイズ	: 15cm・5号

### 【店舗情報】

住所	: 今治市東村3丁目1-36
電話番号	: 0898-47-3370
営業時間	: 9:00～19:30
定休日	: 水曜日（12月22日・23日は休み）

## Museum Cafe（ミュージアムカフェ）

クリスマスの森で遊ぶサンタ、そんな想像をかきたてる今治プレストです。抹茶ムースの小道にたたずむサンタの横にはリング型のシュー。繊細な飴細工が乗り、キラキラとまるでイルミネーションのよう。オーダーごとに焼くシューはパリッと軽い口当たり。カスタードクリームと生クリーム、冷たいバニラアイスがたっぷりサンドされ、トッピングされたゴマのチュイルを崩しながら食べれば、香ばしい風味が口のなかではじけます。デコレーションされたイチゴや柑橘は今治産（時期によって柑橘の種類は変わる予定）。イチゴのプチシューやアイス、バラの花びらがちりばめられたプレートは、お皿の色によってソースが変わります。シェフの遊び心が光るロマンチックな今治プレストです。



### 【商品情報】

金額	: ドリンク付き1,300円（税込）、単品1,000円（税込）
販売期間	: 12月1日～12月25日
販売個数	: 1日10食限定
販売形式	: 店内飲食のみ、今治プレスト提供は14時30分～

### 【店舗情報】

住所	: 今治市朝倉上甲2930
電話番号	: 0898-56-1515
営業時間	: 9:00～17:30（ラストオーダー17:00）
定休日	: 年中無休（令和3年1月12日・26日は休み）

## Patisserie Ma'at(パティスリーまあと)

お店で人気のフルーツたっぷりのタルトと今治ブレストがコラボしました。バター風味豊かなタルト生地をリング状に焼き上げ、今治産の卵「とみたま」を使ったカスタードクリームに、今治産のイチゴやオレンジピールなどのフルーツをたっぷりあしらひ、イチゴ、抹茶、チョコレートと3色のプチシューでかわいらしくデコレーション。中央にもプチシューのタワーがそびえ、カラフルでにぎやかな今治ブレストになりました。クリスマスリースをイメージしたというシェフの言葉に納得です。サイズは約24cmとビッグサイズ。ご家族やお友達がそろそろパーティにびったりな、大人も子どもも喜ぶ楽しいクリスマスを演出してくれる主役級の今治ブレストです。



### 【商品情報】

金額 : 8,640円(税込)  
販売期間 : 11月中旬～12月14日(予約のみ)  
※お渡しは12月23・24・25日  
販売個数 : 数量限定  
販売形式 : 店頭予約販売  
サイズ : 24cm・8号

### 【店舗情報】

住所 : 今治市近見3丁目5-43  
電話番号 : 0898-25-8258  
営業時間 : 10:00～19:00  
定休日 : 火曜日 第1・3月曜日 (その他夏季・冬季休業あり)

## アーリーブルーメル

ひと口食べると、ふわふわパリパリの食感に驚きます。スポンジケーキと思いきや、なんとパンを使った今治ブレスト。今治市内にベーカリーも展開するアーリーブルーメルならではのアイデアです。

ベーカリーで人気のラウンドという円柱状の食パンをリング状にカットし、フレンチトーストにしたことで、しっとり滑らかでふわふわに。さらに表面をキャラメリゼすることでパリパリと香ばしく仕上がりました。ラウンドには今治産レモンが練りこまれ、フレンチトーストには今治産の卵が使われています。

焼きたてのアツアツに、たっぷりの生クリームと冷たいアイスが最高の組み合わせ。クリスマスらしく今治産のイチゴをあしらったシェフの自信作を、ぜひお店でお試ください。



### 【商品情報】

金額 : 単品750円(税込)、飲み物セットで100円引き  
販売期間 : 12月1日～12月25日  
販売個数 : ー  
販売形式 : 店内飲食のみ  
サイズ : 15cm・5号

### 【店舗情報】上徳店

住所 : 今治市上徳甲727-5  
電話番号 : 0898-48-7111  
営業時間 : 9:00～24:00  
定休日 : 不定休

### 【店舗情報】旭町店

住所 : 今治市旭町3丁目3-20  
電話番号 : 0898-22-8806  
営業時間 : 9:00～24:00  
定休日 : 年中無休

## ■クリスマス今治ブレスト特別ページ(アイアイ今治公式HP内)

<https://iiimabari.jp/special/xmas-bari-brest.html>

## ■アイアイ今治キャンペーンとは



「i.i.imabari! (アイアイ今治) キャンペーン」は、みんなで今治市を盛り上げ、つい夢中になってしまうような今治の魅力を、広く世界に発信するための活動です。“自転車のまち”今治市の新たなご当地スイーツ今治ブレスト（バリブレスト）を市内13店舗（2020年11月時点）で提供するなど、今治を盛り上げていく取り組みを実施しています。

アイアイ今治公式HP : <https://iimabari.jp/>

## ■今治ブランド戦略会議とは

愛媛県今治市は、今治タオルのブランド化による認知度向上やしまなみ海道の活用によるサイクリストなどの観光客数増加により注目を集めています。一方で、各々が独自にプロモーションを行っているため、市全体の魅力やイメージの形成につながらず、若年世代の市外への流出が進むなど、若者を引き付ける魅力が十分に伝えられていないことが課題となっています。そこで2018年10月に、今治市長を会長とし、総合監修にクリエイティブディレクター佐藤可士和氏を迎えた「今治ブランド戦略会議」を設置致しました。

「今治ブランド戦略会議」とは、今治市が国際都市に向けて新たな一歩を踏み出すために、人や企業、組織、衣食住などのライフスタイル、スポーツや文化・デザインなど市内にある様々なコンテンツを一つの魅力ある“ストーリー”として取りまとめ、今治市の認知度や求心力を高める新たなブランドイメージを構築・発信することを目的としています。また、主要なコンテンツに関わる皆様にご参加いただき、戦略会議の場にてアイデアを出し合い、共創型今治モデルを形成することを目指しています。

この共創型を通じて、今治市への人の流れを作り、持続的な地域活性化を図ることができるような、味わい深く魅力的なマスターブランド（都市ブランド）を構築する今治ブランド推進事業を実施して参ります。